



2012 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse. Streng limitiert!

Beschreibung:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Akzente, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach roten Früchten, balsamischen Noten, aber auch Kakao und einer Spur Grafit. Dichter, explosiver Gaumen von fester Struktur, der sich fortwährend am Gaumen breit macht, Pflaumen, Erdbeerkonfitüre und etwas Zimt; die Tannine sind reif und geben diesem Barolo einen guten Halt, sehr konzentriert im Potenzial aufzeigenden, eleganten Finale.

Unverkennbar Cerequio!

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Region: Piemont

Subregion: Barolo

Produzent: Michele Chiarlo

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100

Ausbau: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0328912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.